

仕様

| | | |
|------------------|----------------|---------------------------|
| 品 番 | CFD-C550 | |
| 定 格 電 圧 | 交流100V 50-60Hz | |
| 消 費 電 力 | 350W | |
| 炊 飯 容 量 (L) | 全 分 づ め | 0.045~0.27 (0.25合~1.5合) |
| | 五 分 づ め | 0.045~0.135 (0.25合~0.75合) |
| | 白 米 | 0.09~0.36 (0.5合~2合) |
| | 玄 米 | 0.09~0.36 (0.5合~2合) |
| 外 形 寸 法 (約)mm | 幅 | 22.0 |
| | 奥 行 | 23.6 |
| | 高 さ | 22.1 |
| 質 量 | (約)kg | 1.3 |
| コ ー ド の 長 さ | (約)m | 1.2 |

愛情点検 長年ご使用のマイコンおかゆ鍋の点検を /



こんな
症状は
ありませんか

- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- 自動的に切れないときがある。
- 異常な臭いや音がする。
- 触ると電気を感ずる。
- その他の異常が故障がある。

使用を中止し、故障や
事故防止のために必ず
販売店に点検をご相談
ください。

TIGER
タイガー魔法瓶

タイガーマイコンおかゆ鍋 CFD-C



上手に使うって上手に節電

取扱説明書

もくじ

ページ

- 安全上のご注意.....1~2
- ご注意とお願い.....3~4
- 各部のなまえとはたらき.....4
- おかゆを炊く手順(お米から炊く場合)
.....5~6
- おかゆを炊く手順(ごはんから炊く場合)7
- タイマーを使用して炊く手順.....7
- 白米・玄米を炊く手順.....8
- メニューガイド.....9~12
- お手入れの方法.....13
- 故障かな?と思ったら.....14
- 保証・サービスについて.....14
- 仕様、連絡先.....裏表紙

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。

ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。

お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。万一ご使用中にわからないことや不具合が生じたとき、必ずお役に立ちます。

| | | | |
|---------|---|---|---|
| ご購入年月日 | 年 | 月 | 日 |
| ご購入店名 | | | |
| TEL () | | | |

日本国内100V専用(定格100V以外の電源では使用できません。)

安全上のご注意

※ご使用前に、この「安全上のご注意」、「ご注意とお願い」（3、4ページ）をよくお読みの上、正しくお使いください。





※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「危険」「警告」「注意」の3つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。


- △警告：誤った取り扱いをしたとき、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
△注意：誤った取り扱いをしたとき、使用者が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。





絵表示の例

- ⚠ 記号は、危険・警告・注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。
- 🚫 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
- 🔧 記号は、行為を強制したり、指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な指示内容（左図の場合は差し込みプラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

| ⚠ 警告 | |
|---|---|
|  | ●改造はしないでください。修理技術者以外の人は分解したり、修理をしないでください。火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーの最寄りの支店、営業所にご相談ください。 |
|  | ●差し込みプラグは、刃及び刃の取付面にほこりが付着している場合は、よく拭いてください。そうしない場合、火災の原因になります。 |
| | ●定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。 |
|  | ●水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。 |
|  | ●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。やけど・感電・けがをする恐れがあります。 |
| | ●本体を傾けたり、ゆすったり、すべらせしないでください。また、大きくゆすつて持ち運ばないでください。湯が流れてやけどの恐れがあります。 |

| ⚠ 警告 | |
|---|---|
|  | ●電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。 |
| | ●電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。 |
| | ●交流100V以外では、使用しないでください。火災・感電の原因になります。 |

| ⚠ 注意 | |
|---|--|
|  | ●差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜いてください。そうしない場合、感電やショートして発火することがあります。 |
|  | ●水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。感電や漏電の原因になります。 |
| | ●専用内べ以外は、使用しないでください。過熱、異常動作の原因になります。 |
| | ●不安定な場所や熱に弱い敷物の上では、使用しないでください。火災の原因となります。 |
| | ●不安定な置き場所には置かないでください。転倒すると熱湯がこぼれやけどの恐れがあります。 |
|  | ●使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。そうしない場合、けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。 |
|  | ●使用中や使用直後は高温部に触れないでください。高温ですでやけどの原因になります。 |

ご注意とお願い (ご使用前に必ずお読みください。)

火災・感電・やけど・故障などを防ぐため、つぎのことは必ず守ってください。

使用場所

⚠ 注意

- ⊘ 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
●火災の原因になります。
- ⊘ 水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
●感電や漏電の原因になります。



使用前

⚠ 警告

- ⚡ **定格15A以上のコンセントを単独で使う**
●他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。
- ⊘ **交流100V以外では使用しない**
●火災・感電の原因になります。
- ⊘ **電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない**
●感電・ショート・発火の原因になります。

こげついたごはんつぶや
米つぶは取りのぞいて

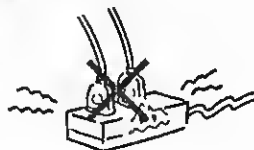
- うまく炊けなかったり、故障の原因になります。

本体の内側、
内なべの底、
熱板、センター
センサーなど



タコ足配線はしない

- 火災の原因になります。



使用中

⚠ 注意

- ⊘ **使用中や使用直後は高温部に触れない**
●高温ですのでやけどの原因になります。



フキンなどをかけない

- ふきこぼれや本体・ふたの変形・変色の原因になります。



使用後

⚠ 警告

- ⊘ **水につけたり、水をかけたりしない**
●ショート・感電のおそれがあります。



取扱いはていねいに

- 落としたり、強い衝撃を加えると、故障の原因になります。



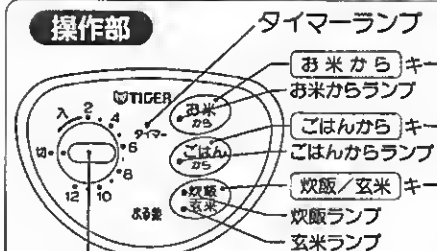
内なべのフッ素加工面を傷めないために...

- おたま、しゃもじは樹脂製のものが木製のものを使用してください。
- 内なべの目盛やフッ素加工面は、食品衛生上安全です。
- ご使用中、色むらができることがありますが、調理物や人体には影響ありません。
- 内なべが変形したり、腐食したりした場合は、お近くのタイガー製品販売店でお買い求めください。



各部のなまえとはたらき

操作部



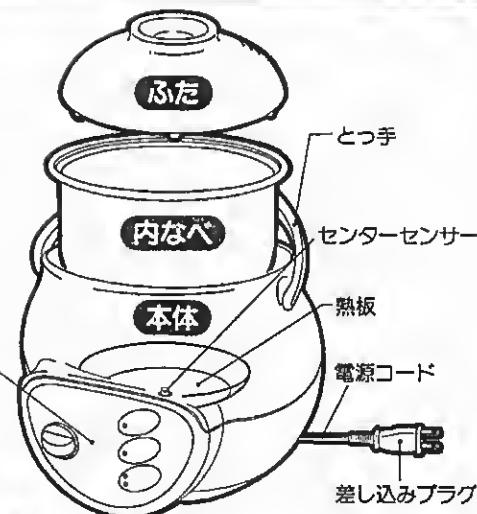
タイマーつまみ(電源スイッチ兼用)

- タイマー予約時、タイマーつまみはセットした位置から動きませんが、タイマーの機能は正しくはたらくています。

本体底部



お使いにならない時は電源コードは底部に巻きとっておけます。



付属品



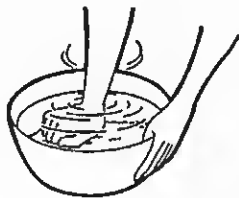
おかゆを炊く手順 (お米から炊く場合)

1 お米をはかる

付属の計量カップすりきり
1カップで約0.18L(約1合)



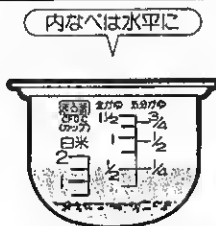
2 お米を 内なべ以外の 容器で洗う



●内なべで洗米すると、フッ素樹脂加工面の傷つきや底面のへこみなどの原因になり、うまく炊けなくなる場合があります。

3 内なべに移し、 水加減をする

●例えば、付属の計量カップで1/2カップの全がゆを炊くときは、「全がゆ」の「1/2」の目盛まで水を入れます。

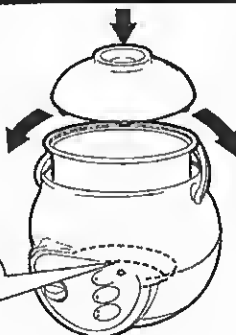


●米1/2カップの炊きあがりの量は全がゆで茶碗約2～3杯分、五分がゆで茶碗約5～6杯分に相当します。

4 内なべを本体に セットし、 ふたをする

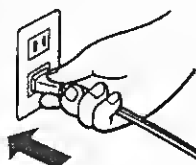
●内なべをかるく左右に回して
きつちりとセットします。

センターセンサー、
熱板の上に何も無い
ことを確認してくだ
さい。



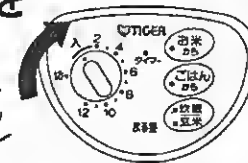
●セットする前に、内なべの外側に水滴や異物がついていたら、乾いた布でふき取ります。
●炊飯ふたは使用しないでください。炊飯ふたをしておかゆを炊くと、ふきこぼれるおそれがあります。

5 差し込みプラグを コンセントに 差し込む



6 タイマーつまみを 「入」に合わせる

カチッ

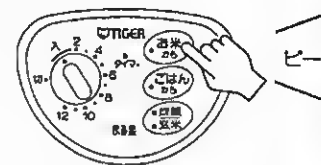


●本体が熱い場合(センターセンサーが50℃以上)、電源を入れると自動的に「お米から」ランプが点灯し、おかゆを炊き始めます。その場合は、本体を冷ましてから操作をやりなおしてください。

7 「お米から」キーを 押す

「お米から」ランプが点灯し、ブザーが「ピー」と鳴ります。

セット完了!



●炊飯中に、マイコン制御のために「カチカチ」と音がしますが、異常ではありません。
●内なべの外側がぬれていると、炊飯中の加熱により「水のはじける大きな音」がすることがありますが、異常ではありません。

8 炊きあがり

●ブザーが鳴ってお知らせします。
●「お米から」ランプが点滅に変わり、加熱が終了します。
●保温機能はありません。

●マイコン制御のとろ火で炊きますので、勢いのよい沸とうはしません。
●炊飯後はふたのつまみが熱くなりますのでご注意ください。

9 軽やかきまぜる

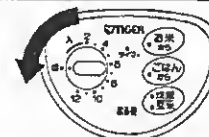


●おかゆは時間がたつと、のり状になりますので早めにお召しあがりください。

10 使用後は

1 タイマーつまみを「切」にもどします。

2 プラグ本体を持って差し込みプラグを抜きます。



⚠ 注意

❗ 電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って抜いてください。そうしない場合、感電やショートして発火することがあります。

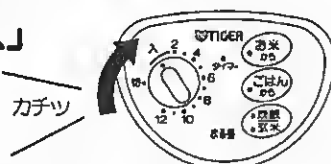
おかゆを炊く手順 (ごはんから炊く場合)

1 分量のごはんと水を内なべに入れる

- 水の量は付属の計量カップで計量してください。
- ごはん100gの炊きあがりの量は全がゆで茶碗約1～2杯分、五分がゆで茶碗約3～4杯分です。

| | 全がゆ | | | 五分がゆ | |
|-------|-------|-------|-------|-------|------|
| ごはんの量 | 100g | 200g | 300g | 100g | 200g |
| 水の量 | 1½カップ | 2½カップ | 3½カップ | 2½カップ | 4カップ |

2 タイマーつまみを「入」に合わせる

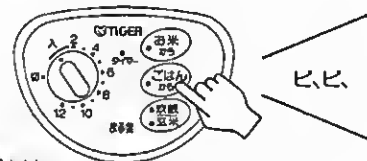


3 ごはんから キーを押す

「ごはんから」ランプが点灯し、ブザーが「ビ、ビ、」と鳴ります。

セット完了!

この後は、「お米から炊く場合」の8,9,10を参照してください。



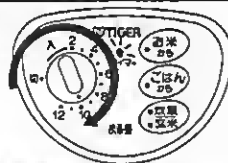
タイマーを使用して炊く手順

●ごはんからのタイマー炊飯は、しないでください。ごはんが腐敗するおそれがあります。

1 炊きあがりまでの時間を逆算してタイマーつまみを合わせる

- 現在時刻から炊きあがり希望時刻まで何時間あるかを求め、タイマーつまみをその時間の数字に合わせます。
- タイマーランプが点滅します。
- 夏場はお米の腐敗をさけるため、長時間のタイマーセットはひかえてください。

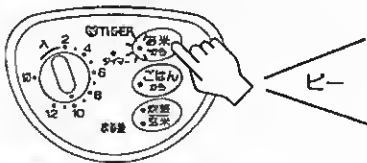
例えば ●現在時刻が 午後9時
●炊きあがり希望時刻が 午前7時の場合、この間が10時間なので、タイマーつまみを10の目盛に合わせます。



2 お米から キーを押す

●「お米から」ランプが点滅し、タイマーランプが点灯に変わります。

●タイマー予約時、タイマーつまみはセットした位置から動きませんが、タイマーの機能は正しくはたらいしています。



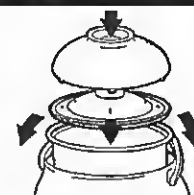
※炊飯中はタイマーつまみにふれないでください。誤ってふれた場合はセットをもう一度最初からやり直してください。

白米・玄米を炊く手順

1～3は「おかゆを炊く手順(5～6ページ)」を参照してください。

4 内なべ、炊飯ぶた、ふたをセットする

- 内なべをぐるく左右に回してきつちりとセットします。



●セットする前に、内なべの外側に水滴や異物がついていたら、乾いた布でふき取ります。

5 差し込みプラグをコンセントに差し込む

6 タイマーつまみを「入」に合わせる

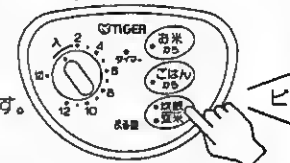
7 炊飯／玄米 キーを押す

- 炊飯ランプが点灯します。

玄米を炊く場合は…

「炊飯／玄米」キーを2回押します。

- 玄米ランプが点灯します。



8 炊きあがり⇒ほぐす

- ブザーが鳴ってお知らせします。
- 保温機能はありません。
- 炊飯直後は炊飯ぶたのつまみが熱くなりますのでやけどにご注意ください。



●炊きあがったら、必ずごはん全体をほぐしてください。そのままにしておきますと、ごはんが固まったり、べたついたりします。

9 使用後は

「おかゆを炊く手順(6ページ)」を参照してください。

●タイマー炊飯する場合は、7ページ「タイマーを使用して炊く場合」を参照してください。

炊飯量を確認してください

- 選択するメニューによって最大炊飯量が異なります。最大炊飯量(白米・2カップまで、玄米・2カップまで)より多く炊くと、ふきこぼれたりうまく炊けなかったりします。

水加減を確認してください

- 炊くメニューに合った内なべの目盛に合わせて水加減をしてください。
- 白米の炊き込みごはんは白米の目盛に、玄米の炊き込みごはんは玄米の目盛に合わせてください。
- 炊き込みごはんを炊く場合は、具を入れすぎないでください。うまく炊けない場合があります。

メニューガイド

■ご注意

- 最大炊飯量よりも多く炊かないでください。
- 具を加えるものは、米の上にのせます。
- 具の種類によってはふきこぼれやすいものがあります。ふきこぼれそうになったら、ふたをとってください。
- 塩は必ず炊き上がったから加えてください。
- このメニューガイドで使用している計量カップは1カップ0.18リットル、大さじ1杯は15ml、小さじ1杯は5mlです。

■炊飯容量

| | | |
|-------|------|---------------|
| 白がゆ | 全がゆ | 1/2カップ～1/4カップ |
| | 五分がゆ | 1/4カップ～1/2カップ |
| 白がゆ以外 | | 1/4カップ～1カップ |
| 白米・玄米 | | 1/2カップ～2カップ |
| 炊込み | | 1/2カップ～1カップ |

■炊飯時間の目安

| | |
|-----------|--------|
| お米から炊く場合 | 60～80分 |
| ごはんから炊く場合 | 50～65分 |
| 白米 | 40～55分 |
| 玄米 | 80～95分 |

●炊飯時間は、具の種類や量、水温、水がけ、電圧などにより多少変わります。

七草がゆ



材料（茶碗約2～3杯分）

米……………1/2カップ 七草（ごきょう・はこべら・ほとけのざ・
塩……………少々 すずな・すずしろ・せり・なずな）……約100g

作り方

- ①米は洗って内なべに入れ、全がゆの目盛1/2まで水を入れて、**【お米から】**キーで炊きます。
- ②七草はさつとゆで、水にさらして、がたく絞り、細かく刻みます。
- ③炊き上がったら、②と塩を入れて、軽く混ぜ合わせます。

※七草のかわりに春菊・小松菜などの青菜を入れてもよいでしょう。

あずきがゆ



材料（茶碗約2～3杯分）

米……………1/2カップ 塩……………少々
あずき……………30g

作り方

- ①あずきは洗って鍋に入れ、かぶるくらいの水を加え一度沸とうさせて煮汁を捨てます。さらに、水を加えて沸とうしてから弱火で10分ほどゆで、あずきと煮汁を別々にしてさましておきます。
- ②米は洗って内なべに入れ、あずきの煮汁を加え、全がゆの目盛1/2よりも少し多めに水を加えてあずきをのせ、**【お米から】**キーで炊きます。
- ③炊き上がったら塩を加えて、軽く混ぜ合わせます。

いもがゆ



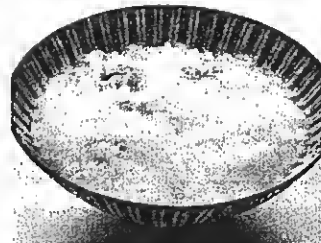
材料（茶碗約2～3杯分）

米……………1/2カップ
さつまいも……………100g
塩……………少々

作り方

- ①さつまいもは皮をむいて1cm角に切り、水にさらしてから水気を切ります。
- ②米は洗って内なべに入れ、全がゆの目盛1/2まで水を入れて①のさつまいもをのせ、**【お米から】**キーで炊きます。
- ③炊き上がったら、塩を加えて、軽く混ぜ合わせます。

スープがゆ



材料（茶碗約2～3杯分）

米……………1/2カップ ねぎ（斜め切り）……………1/2本
鶏肉（細切り）……………70g 固型スープ……………1/2個

作り方

- ①米は洗って内なべに入れ、全がゆの目盛1/2まで水を入れて、**【お米から】**キーで炊きます。
- ②鶏肉は熱湯で2～3分ゆでておきます。
- ③炊き上がったら②とねぎを入れ、軽く混ぜ合わせます。

ハムとグリーンピースのリゾット



材料（茶碗約3～4杯分）

米……………1/2カップ 固型スープ……………1/2コ
玉ねぎ（みじん切り）……………50g 卵……………1コ
ハム（1cm角切り）……………30g 粉チーズ……………大さじ2杯
冷凍グリーンピース……………30g 塩・こしょう……………少々
バター……………大さじ1杯

作り方

- ①米は洗ってザルに上げ約30分おいておきます。
- ②フライパンにバターをとかし、玉ねぎをしんなりするまで炒め、①を加えてすき透るまで炒めます。
- ③②を内なべに入れ、水2 1/4カップ（495ml）とくだいた固型スープの素を入れてよくかき混ぜてからハムとグリーンピースをのせて、**【お米から】**キーで炊きます。
- ④溶いた卵に粉チーズを混ぜ合わせ、炊き上がった③に流し込みふたをして、約2分間おいた後、軽く混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を調えます。

メニューガイド

五目野菜雑炊



材料 (茶碗約3〜4杯分)

| | |
|----------------------|---------------------|
| ごはん……………150g | 卵……………1コ |
| にんじん(せん切り)……………各30g | だし汁……………2カップ(360ml) |
| 生しいたけ(〃)……………各30g | 塩……………小さじ2/3杯 |
| ゆでたけのこ(〃)……………各30g | 薄口しょうゆ……………小さじ1/2杯 |
| みつば(2cm位に切る)……………各適宜 | |

作り方

- ①ごはんは洗ってザルにあげて水をよく切ってから内なべに入れます。
- ②①にだし汁・塩・薄口しょうゆを入れ、よくかき混ぜてから、にんじん・生しいたけ・ゆでたけのこをのせて「ごはんから」キーで炊きます。
- ③炊きあがったら溶いた卵を流し入れ、みつばをのせてふたをし、約2分間待ちます。
- ④軽く混ぜ合わせ、器に盛り、もみのりを散らします。

五目とりめし



材料 (茶碗約2〜3杯分)

| | |
|------------------------------|---------------------|
| 米……………1カップ | にんじん(せん切り)……………15g |
| 鶏肉(そぎ切り)……………25g | みつば(2cmに切る)……………10g |
| ごぼう(ささがき)……………10g | |
| 干しいたけ(もどしてせん切り)……………小1枚分 | 調味料 |
| 油揚げ(熱湯で油抜きをしてせん切り)……………1/4枚分 | 酒……………大さじ2/3 |
| | しょうゆ……………大さじ2/3 |
| | 塩……………少々 |

作り方

- ①米は洗って内なべに入れ、ひたひたの水を加えて30分おいておきます。
- ②①に調味料、しいたけのもどし汁を加え、白米の目盛1まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
- ③②にみつば以外の具をのせ、「炊飯/玄米」キーを1回押して炊飯します。
- ④炊きあがったら、みつばをのせふたをし、10分ほどおき、全体をふんわりと混ぜ合わせます。

トマトとツナの雑炊



材料 (茶碗約3〜4杯分)

| | |
|-------------------|-----------------|
| ごはん……………150g | マッシュルーム……………40g |
| ツナ……………小1缶(80g) | 固型スープ……………1/2個 |
| トマト水煮……………150g | 塩・こしょう……………少々 |
| グリーンアスパラガス……………2本 | パジル……………少々 |

作り方

- ①ごはんは洗ってザルにあげ、水をよく切ってから内なべに入れます。
- ②トマトの水煮は約1cm角に切り、飾り用を少しとっておきます。
- ③グリーンアスパラガスは根元の皮をむきかまをとって約2cm長さに切ります。
- ④マッシュルームはうす切りにします。
- ⑤①に水1 1/2カップ(270ml)とくだった固型スープを入れてよくかき混ぜてから、油を切ったツナ、②、③、④をのせて「ごはんから」キーで炊きます。
- ⑥炊き上がった後塩、こしょうで味をととのえ、器に盛って飾り用のトマトをのせパジルをふりかけます。

干しおきえびとこんぶの炊き込み玄米ごはん



材料 (茶碗約2〜3杯分)

| | |
|---------------------------|----------------|
| 玄米……………1カップ | 調味料 |
| 干しおきえび……………10g | 塩……………少々 |
| こんぶ(さつと洗って細かく切る)……………4cm分 | しょうゆ……………小さじ1弱 |
| | 酒……………大さじ2/3 |

作り方

- ①干しおきえびはさつと洗い、ぬるま湯につけてもどし、足を取ります。もどし汁はとっておきます。
- ②玄米は洗って内なべに入れ、えびのもどし汁と調味料を加え、玄米の目盛1まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
- ③②に干しおきえびとこんぶをのせ、「炊飯/玄米」キーを2回押して炊飯します。
- ④炊きあがったらそのまま10分ほどおき、全体をふんわりと混ぜ合わせます。

故障かな?と思ったら



台所用合成洗剤以外は使わないで

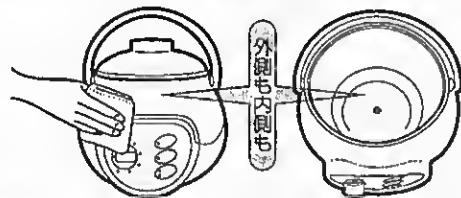
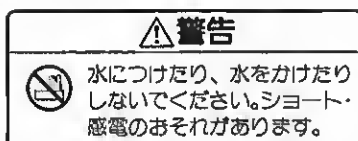


シンナー類
クレンザー
化学ぞうきん
ナイロンたわし

- 内なべ・ふたなどは、いつも清潔にしてください。
不十分ですと、腐食やにおいの原因になります。

本体

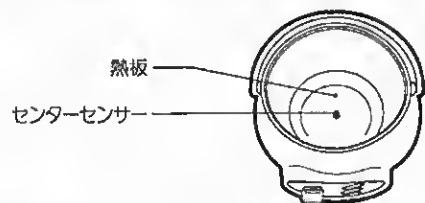
固くしぼった
布で、汚れを
ふきとります。



熱板・センターセンサー

米粒などの異物があれば取り除きます。

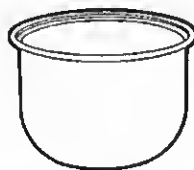
- 取れにくい場合は、市販のサンドペーパー(320番程度)で軽くこすり、固くしぼった布でふきとってください。



内なべ

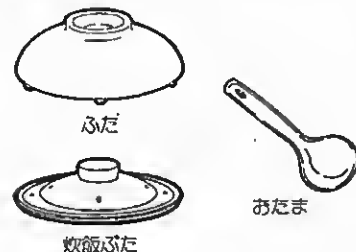
柔らかいスポンジで洗った後、水分をふきとります。

- 内なべに食器類などを
入れて洗わないでください。



ふた・炊飲ふた・おたま

柔らかいスポンジで洗った後、水分をふきとります。



停電があつたとき

| | |
|----------------------|----------------------------|
| こんな時停電になったら | 再び通電されると |
| タイマーセッティング中 | タイマーセッティングが解除されます。 |
| 炊飯中(内なべの温度が50℃未満のとき) | 炊飯セッティングが解除されます。 |
| 炊飯中(内なべの温度が50℃以上のとき) | お米からランプが点灯し、おかゆの炊飯を開始します。* |

※白米、玄米の炊飯中でも、あかゆ炊飯に切り替わりますので、ご注意ください。

- 下記の点検をしてもなお不具合の場合
- 本体に水や米が入ってしまった場合

お買い上げの販売店にご相談ください。

警告



改造しないでください。修理技術者以外の方は分解したり、修理をしないでください。修理に不備があると発火したり、異常動作してけがをすることがあります。

| 原因 このような場合 | | ギヤを押し忘れた | 内なべの裏熱板に異物がついている | 内なべの底が凸凹になっている | お米や具の量、水加減をまちがえた | 充分洗米しなかった | 火きまげなかった ほぐさなかった | 厚電があつた | タイマーヒットの仕方間違っていた | ごはんを炊く時に炊飯ボタンを押し忘れた | ごはんを炊く時に炊飯ボタンをセリ上げた |
|---------------|---------------|-------------|------------------|----------------|------------------|-----------|---------------------|--------|------------------|---------------------|---------------------|
| | | おかゆか ごはん | 固すぎる・シンがある | ● | ● | ● | | ● | | | ● |
| おかゆか ごはん | 柔らかすぎる | | ● | | ● | | ● | | | | ● |
| | 炊けていなかった | ● | | | | | | ● | ● | ● | |
| | のり状になる | | | | ● | | | ● | ● | | |
| | 炊きあかりの時間が長くなる | | | ● | ● | | | ● | | | |
| ふきこぼれる | | | | | ● | ● | | | | | ● |
| こびりつく | | | | | ● | | | | | | |
| おこげがギツネ色以上になる | | | ● | ● | ● | ● | | | | | |
| 参 照 ペ ー ジ | | 6 | 3・5 | 5 | 5・7~12 | 5 | 6・8 | 13 | 7 | 8 | 5 |

※プラスチック部品の一部に筋状及び波状の箇所が見える場合がありますが、これはウエルドライン及びフローマーク（樹脂成形時に発生する線状及び波状の跡）で、ご使用上の品質に支障はございません。

保証・サービスについて

※故障かな?と思ったらまず「故障かな?と思ったら」(上記)をご覧ください。
それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

- 1 保証書の内容のご確認と保存のお願い
保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保存してください。
- 2 保証期間はお買い上げの日から一年間です。(消耗部品は除きます。)
保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。
- 3 修理を依頼されるとき
- 保証期間内 ……おそれいりますか、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
- 保証期間を過ぎているとき ……まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
- ① 製品名 ② 品番 ③ 製品の状況(できるだけくわしく)
- 4 当社はこのマイコンおかゆ鍋の補修用性能部品(この製品の機能を維持するために必要な部品)を生産打ち切り後6年間保有しています。
- 5 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーの最寄りの支店、営業所(裏表紙参照)へご連絡ください。
- 本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。